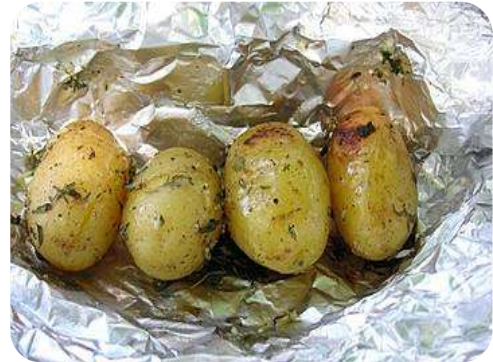




Grillkartoffeln

Die Kartoffeln (entweder selber schälen oder geputzte kaufen) weich kochen. Ein großes Stück Alufolie ausbreiten, gekochte Kartoffeln darauf legen. Öl darüber gießen, so dass alle Kartoffeln etwas beträufelt sind. Salz großzügig über die Kartoffeln geben, Knobizehen nach belieben pressen und drübergeben. Thymianblättchen dazulegen. Die Alufolie zusammenfalten, so dass die Kartoffeln eingepackt sind. Paket etwas wenden und drehen, damit sich das Öl verteilt. Paket in die Glut legen und je nach Intensität der Glut etwa 20 Min. liegen lassen, bis die Kartoffeln knusprig sind.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit	ca. 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel



Zutaten für 8 Portionen:

2 kg Kartoffel(n)

Öl

Salz

Zehe/n Knoblauch

Thymian, (frisch)

Rezept von: Schnutzel